Solo Star™ II

Extracteur de jus à vis unique

Mode d'emploi



Solo Star™ II

Mode d'emploi

Désignation appareil	Extracteur de jus
Modèle	SS-9002
Tension nominale	120 V
Fréquence	60 Hz
Puissance nominale	180 W
Type de protection	Recouvert
Dimensions	42,5 x 34,5 x 19 cm (L x H x La)
Poids	7 kg

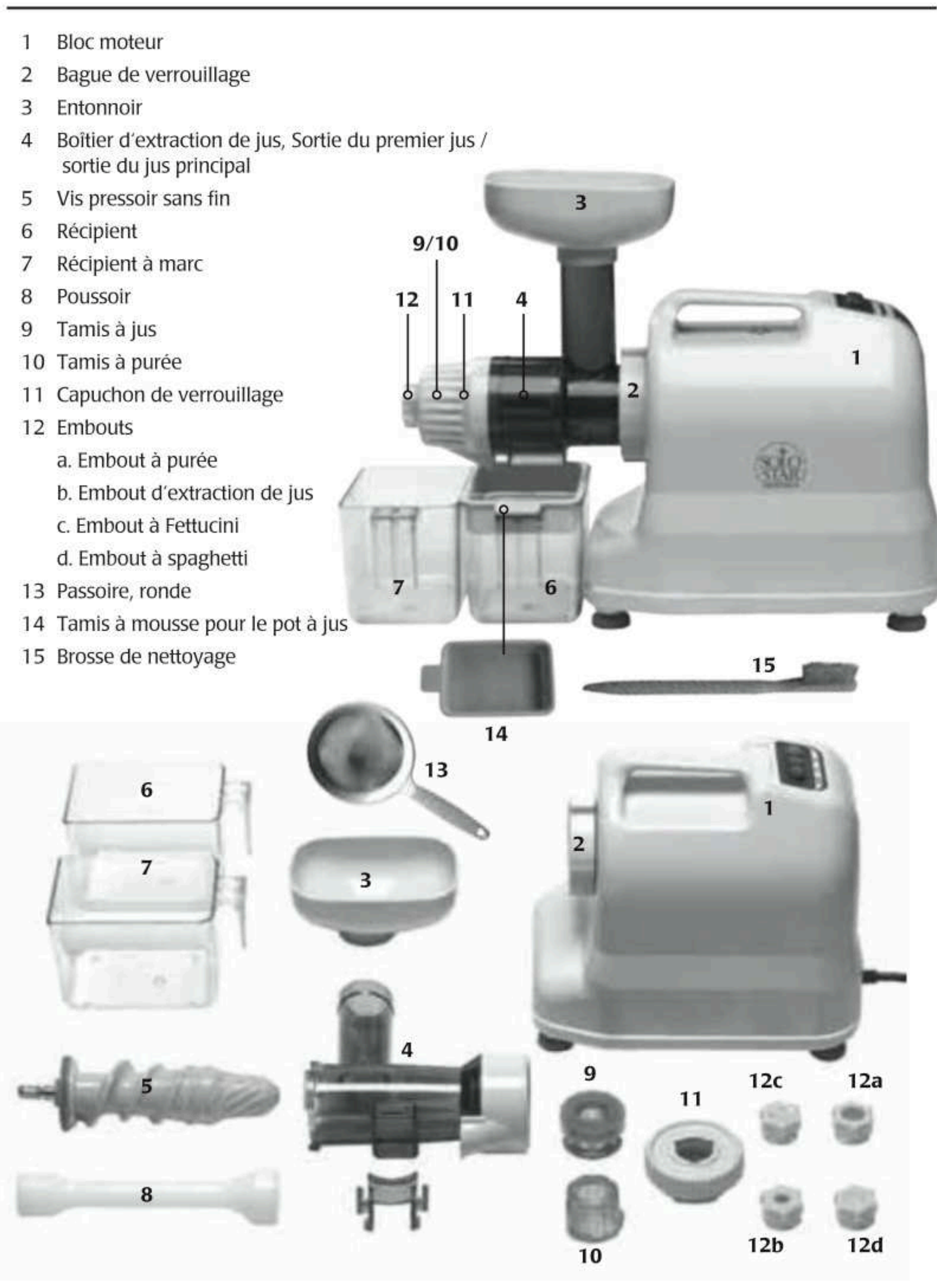


Solo Star™ II

Table des matières

Découvrez votre Solo Star™

1 Bloc moteur
2 Bague de verrouillage
3 Entonnoir
4 Boîtier d'extraction de jus, Sortie du premier jus / sortie du jus principal
5 Vis pressoir sans fin
6 Récipient
7 Récipient à marc
8 Poussoir
9 Tamis à jus
10 Tamis à purée
11 Capuchon de verrouillage
12 Embouts
   a. Embout à purée
   b. Embout d'extraction de jus
   c. Embout à Fettucini
   d. Embout à spaghetti
13 Passoire, ronde
14 Tamis à mousse pour le pot à jus
15 Brosse de nettoyage



Comment monter votre Solo Star™

1. Fixez le boîtier d´extraction de jus (4) sur le bloc moteur (1) avec la bague de verrouillage (2) en tournant la bague dans le sens des aiguilles d´une montre.
2. Poussez la vis sans fin (5) jusqu´à la butée dans le boîtier d´extraction de jus (4).
3. En fonction de l´application, sélectionnez le tamis à jus (9) ou à purées (10).

   • **Le tamis à jus (9)** s´emploie pour extraire le jus de fruits, de légumes, de feuilles vertes, de graminées et d´herbes aromatiques. On l´utilise avec l´embout d´extraction de jus (12b).

   Pousser le tamis à jus (9) à travers l´ouverture antérieure du boîtier d´extraction de jus (4) sur la vis sans fin (5). Placez le capuchon de verrouillage (11) par-dessus et verrouillez-le dans le sens inverse des aiguilles d´une montre. Placez ensuite l´embout d´extraction de jus sur le capuchon de verrouillage (11) et fixez-le en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d´une montre.

   CONSEILS :

   • Selon la matière à presser, de petites quantités de chair peuvent s´introduire dans le jus : le cas échéant, passez le jus au tamis une fois fini.

   • Dans le cas de matière à presser très molle (p. ex. des poires tendres), il faut toujours alterner avec une matière à presser dure (p. ex. des carottes).

   • **Le tamis à purées (10)** sert à réaliser des glaces, des sorbets, des confiseries aux fruits secs et des pâtes, ainsi que des mousses de fruits et de légumes.
   Procédez de la même façon que précédemment, mais en utilisant l´embout à purées (12a).
4. Placez l´entonnoir (3) sur le boîtier d´extraction de jus (4). Placez ensuite un récipient à jus (6) sous la sortie du jus et le récipient à marc (7) sous l´embout d´extraction de jus ou à purées (12a/b). Branchez l´appareil sur le secteur.
5. Mettez l´appareil sous tension et remplissez l´entonnoir avec de petites portions (3). Aidez-vous uniquement du poussoir (8).

12d



Pour une productivité optimale, l´extracteur de jus Solo Star™ est équipé de 2 sorties de jus correspondant à deux phases successives de pression. Première phase : le premier jus sort avant d´être réabsorbé par le marc et s´écoule dans le pot à jus. Seconde phase : le marc restant est pressé et filtré via la seconde sortie de jus.

Solo Star™ II

Conseils d'utilisation

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours absolument prendre les mesures de sécurité fondamentales suivantes :

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu.
3. N'utiliser l'appareil que sur une surface plane et solide.
4. Il ne faut jamais laisser l'extracteur de jus Solo Star™ II sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
5. Lors de l'utilisation d'appareils électriques à la portée des enfants, une prudence particulière et une surveillance attentive sont de mise. Maintenir les enfants à distance du Solo Star™ II lorsqu'il fonctionne. Ne laissez pas des enfants se servir de la machine.
6. Ne pas laisser le câble pendre au bord de la table ou de la surface de travail et veiller à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface brûlante.
7. Ne jamais utiliser l'appareil à l'air libre.
8. N'utiliser aucun accessoire qui n'est pas recommandé ou vendu par le producteur/ importateur. Ils pourraient provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. Ne jamais mettre les doigts dans la cheminée de remplissage tant que la fiche est encore dans la prise. N'introduire aucune pièce telle des lames, cuillères ou fourchettes dans la cheminée de remplissage. Utilisez exclusivement le poussoir d'origine du Solo Star™ pour remplir la cheminée.
10. Ne toucher en aucun cas les pièces en mouvement.
11. N'utilisez pas l'appareil si le tamis, le câble ou la prise sont endommagés, ni lorsque des dysfonctionnements sont perceptibles ou qu'il a été endommagé d'une autre manière. Envoyez l'appareil à votre service après-vente Solo Star™ (voir page 2) pour le faire examiner, réparer ou régler.
12. Pour éviter toute électrocution, ne trempez pas le câble ni la fiche, ni la base du moteur de l'extracteur de jus Solo Star™ II dans l'eau ni dans d'autres liquides. Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le simplement avec un chiffon humide (voir Nettoyage, p. 7).
13. Démontez uniquement les pièces de votre Solo Star™ II devant être démontées pour le nettoyage (voir page 7). Ne démontez jamais des pièces indispensables à la mise en service.
14. Un fonctionnement continu de l'appareil (plus de 30 minutes à forte charge) peut entraîner une surchauffe du moteur. Dans ce cas, le moteur se met automatiquement hors circuit. Laissez refroidir l'appareil hors circuit pendant 30 minutes, avant de l'utiliser à nouveau.
15. Pour nettoyer les pièces mécaniques, utilisez uniquement de l'eau tiède et un produit de nettoyage doux. L'eau chaude (supérieure à 40°C) et les produits corrosifs de nettoyage et les agents de blanchiment peuvent provoquer des détériorations.
16. Ne nettoyez jamais les pièces de l'embout Solo Star™ en lave-vaisselle. Les pièces pourraient se déformer.
17. Patientez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté avant de retirer la prise ou de démonter l'appareil.
18. Retirer la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lorsque l'on monte ou démonte des composants et avant de le nettoyer. Débranchez-le en tirant sur la prise même et non sur le câble.

Conseils d'entretien

Démonter l'appareil

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Tournez la bague de verrouillage (2) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et retirez le boîtier d'extraction de jus (4) avec la vis sans fin (5).
3. Retirez l'embout d'extraction de jus ou l'embout à purées (12a/b) et le capuchon de verrouillage (11) en tournant le boîtier d'extraction (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le capuchon de verrouillage (11) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Retirez le tamis à jus ou à purée du boîtier d'extraction (4) et appuyez avec le pouce contre la tige carrée de la vis sans fin pour la faire sortir du bloc moteur.

Nettoyez le Solo Star™ après chaque utilisation.

1. Nettoyez votre Solo Star™ II minutieusement après chaque emploi. Les fibres de fruits restantes durcissent en séchant et peuvent obturer les tamis.
2. Utilisez uniquement de l'eau tiède (maxi. 40° C) et un produit de nettoyage doux. L'eau brûlante ou les nettoyants agressifs peuvent endommager les pièces en plastique.
3. Les colorations, p. ex. par du jus de carotte, peuvent être enlevées avec un mélange de 70 % de vinaigre de vin blanc et 30 % d'eau ou du liquide vaisselle mélangé à de l'eau.

Recettes de jus frais

Pièces à utiliser : tamis à jus et embout d'extraction de jus.

Magie d'hiver

Ingrédients pour 2 verres (400 ml environ)

· ½ pomme
· 1 branche de céleri
· 1 feuille de chou chinois
· 1 côte de bette
· un tronçon de 5 cm de concombre

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites éventuellement passer le jus à travers la passoire.

Délice de crudités

Ingrédients pour 2 verres (env. 350 ml)

· 1 pomme
· 2 branches de céleri
· ½ chou rouge
· ½ betterave
· ½ citron non traité (avec écorce)

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par le céleri. Faites éventuellement passer le jus à travers la passoire.

Cocktail de salades

Ingrédients pour 2 à 3 verres (env. 500 ml).

· 1 pomme
· 2 carottes
· ½ salade Romana
· ½ salade Lollo Rossa
· ½ citron (avec écorce)

Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les carottes. Faites éventuellement passer le jus à travers la passoire.

Miracle jaune

Ingrédients pour 2 verres (350 ml environ)

- 2 concombres (non traités)
- 1 courgette jaune ou verte
- 1 poivron jaune
- 3 branches de fenouil
- ½ citron (avec écorce)
- 1 pomme

Lavez le poivron et enlevez les graines. Introduisez alternativement tous les ingrédients dans l'extracteur de jus en terminant par les morceaux de pommes. Faites éventuellement passer le jus à travers la passoire.

Crème de melon

Ingrédients : pour 4 verres (env. 700 ml).

. 1 melon d'hiver

Epluchez le melon sans enlever les graines : elles rendent le jus crémeux. Si vous souhaitez obtenir un jus plus fluide, enlevez simplement les graines avant l'extraction du jus.

Recettes de sauces

Pièces à utiliser : tamis à jus et embout d'extraction de jus.

Crème de pomme

Ingrédients pour 1/2 litre environ

- 3 pommes
- 20 amandes (trempées pendant quelques heures dans de l'eau)
- 2 tranches de gingembre frais
- 1/4 citron
- pour la décoration un peu de cannelle et des quartiers de citron

Extrayez le jus de tous les ingrédients en alternant dans l'entonnoir les pommes et les amandes ainsi que le gingembre et le citron. Décorez votre sauce avec de la cannelle et des quartiers de citron. Cette recette est aussi délicieuse avec des poires au lieu des pommes.

Ketchup de crudités

Ingrédients pour 1/2 litre environ

- 4 tomates mûres
- 1 poignée de tomates séchées trempées (conserver l'eau dans laquelle ont trempé les tomates)
- 3 dattes dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 60 ml d'huile d'olive pressée à froid
- le jus d'un citron
- une pincée de sel de mer
- du poivre fraîchement moulu

Introduisez alternativement les tomate fraîches et séchées, les dattes et l'ail dans le Solo Star™. Incorporez l'huile d'olive et le jus de citron et relevez de sel et de poivre. Si la consistance est trop ferme, ajoutez un peu de l'eau dans laquelle ont trempé les tomates. Dans un récipient bien fermé, ce ketchup se conserve au réfrigérateur 2 semaines environ.



Recettes d'amuse-gueules

Crème de graines de potiron

Ingrédients pour ½ litre environ

- 75 g de graines de potiron ramollies
- 1-2 c. à soupe de Miso rouge (Azuki Miso)
- 1 c. à café de flocons de levure
- 1 c. à café de jus de citron frais (plus en fonction du goût)

Rincez bien les graines de potiron et séchez-les ensuite dans un linge. Introduisez lentement les graines de potiron dans la cheminée de remplissage pendant que la vis sans fin tourne. Mélangez les autres ingrédients à la mousse de graines de potiron avec une fourchette.

Servez la crème sous forme de dip avec des crudités. Cette crème est aussi délicieuse également en tartine sur du pain grillé.

Rêve aux amandes

Ingrédients pour 8 à 10 parts

- 75 g d'amandes ramollies et blanchies le cas échéant
- 100 g de mélange chocolat fondu et noix de coco râpée
- ½ c. à café d'épices selon le goût (vanille, cannelle) et un peu de miel
- de la noix de coco râpée pour décorer

Rincez bien les amandes et séchez-les ensuite dans un linge. Introduisez lentement les amandes avec le mélange chocolat fondu - noix de coco dans la cheminée de remplissage pendant que la vis sans fin tourne. Ajoutez éventuellement un peu du mélange chocolat-coco dans la mousse d'amandes en pétrissant et puis sucrez l'ensemble avec un peu de miel. Laissez refroidir votre rêve aux amandes sur une plaque jusqu'à ce qu'il devienne solide et coupez-le en morceaux avant de le servir, refroidi et parsemé de noix de coco râpée.

Sticks de seigle

Ingrédients pour 30 à 40 sticks

- 75 g de graines de seigle
- 16 cl de graines de lin
- 16 cl de graines de potiron
- 6 cl de cumin
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de Miso (rouge ou d'orge)
- Sel de mer

Mélangez le seigle, les graines de lin, les graines de potiron et le cumin dans un bol et ajoutez deux fois leur volume d'eau. Recouvrez le bol d'un linge et laissez les graines tremper pendant 8 à 12 heures.

Attention : ne mettez jamais de graines ou de germes non ramollis dans le Solo Star™ II.
Egouttez et rincez bien les graines, puis placez-les sur un tamis posé sur un récipient. Couvrez à nouveau d'un linge et laissez les graines encore 8 à 12 heures.
Introduisez lentement les graines encore humides dans la cheminée de remplissage.
Déposez la pâte obtenue en sticks sur une tôle et faites-les sécher au four à 40°C pendant 6-12 heures jusqu'à ce qu'ils soient devenus croquants. Servez tiède avec de la crème de graines de potiron ou un dip.

Recettes de sorbets

Pièces à utiliser : Tamis à purée et embout d'extraction à purée.

La magie des tropiques

- 50 g de morceaux d'ananas congelés
- 50 g de morceaux de mangue congelés
- 25 cl de noix de Macadamia
- noix de coco râpée pour décorer.

Broyez les trois ingrédients en les alternant dans le Solo Star™ II. Placez le mélange obtenu dans des coupelles à dessert au congélateur jusqu'à atteindre la consistance voulue. Garnissez de noix de coco râpée avant de servir.

Parfait cru aux bananes-myrtilles

- 150 g d'amandes ramollies
- 75 g de graines de sésame
- 150 g de noix de cajou
- 75 cl de raisins secs
- 75 cl de dattes dénoyautées
- 75 cl de noix de pécan
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de miel
- 7 bananes congelées sans peau et coupées en rondelles
- 1 1/2 tasse myrtilles congelées.
- 1 kiwi
- 3 grosses fraises

1. Faites passer les amandes, les noix de cajou, les raisins secs, les dattes et les noix de pécan dans l'extracteur en utilisant le tamis à purée (17).

2. Ajoutez à cette pâte de la vanille et du miel et pétrissez le tout pour en faire une pâte.

3. Déroulez la pâte sur une tôle légèrement huilée et la faire sécher pendant deux à trois heures à l'air ou environ 45 minutes dans un dessiccateur.

4. Faites la glace en introduisant à la fois dans la machine bananes et myrtilles. Si l'appareil bloque, enclenchez un bref instant la marche arrière.

5. Etalez la glace sur la pâte séchée de décorez de tranches de fraises et de kiwi.

Tourbillon de fraises

- 4 bananes congelées
- 50 g de fraises congelées

Pelez les bananes, coupez-les en morceaux ainsi que les fraises, avant de les congeler - morceaux séparés les uns des autres sur une plaque (cela vous permettra de les introduire ensuite par petits blocs dans votre Solo Star™ II. Sortez les fruits surgelés, attendez un dizaine de minutes puis passez les fruits en alternant bananes et fraises dans le Solo Star™ II. Le sorbet est juste prêt à servir.

Dépannage : questions-réponses.

Problème	Raison probable	Solution
L´appareil ne se met pas en marche.	La prise n´est pas correctement enfoncée dans la prise de courant murale.	Branchez correctement l'appareil dans la prise murale
	Votre installation électrique a disjoncté	Vérifiez les fusibles et Branchez l'appareil sur une autre prise
L´appareil fait beaucoup de bruit.	L´appareil est posé sur une surface non lisse	Placez l´appareil sur une surface horizontale et stable.
	Le nombre de volts indiqué sur l´appareil, ne correspond pas à celui de votre pays (p. ex. en Allemagne : 230 V).	Regardez le voltage indiqué sur l´appareil ou dans les caractéristiques techniques, et comparez-le avec celui de votre pays. Achetez un transformateur si nécessaire.
Vous avez des difficultés lors du remplissage du produit à presser.	Les morceaux du produit à presser sont trop gros.	Découpez la matière à presser en morceaux plus petits.
Le moteur s´arrête.	L´appareil est trop rempli.	Réduisez le volume introduit de moitié.
	Des corps étrangers (p. ex. particules métalliques) sont entrés dans le boîtier d´extraction de jus.	Assurez-vous que l´appareil n´est plus sous tension, démontez-le et retirez les corps étrangers du boîtier d´extraction de jus. En cas de pièces détériorées, vous pouvez les échanger en contactant le service après vente.
Le boîtier d´extraction de jus est coincé ou difficile à retirer.	La bague de verrouillage (2) ne fonctionne pas ou est coincée.	Faites fonctionner l´appareil quelques secondes en arrière (interrupteur arrière (REV).

Dépannage : questions-réponses.

Problème	Raison probable	Solution
Impossible d'ouvrir le capuchon de verrouillage (11).	Le capuchon de verrouillage (11) est collé/ coincé.	Démontez le boîtier d'extraction de jus et faites-le complètement tremper dans l'eau. Nettoyez toujours l'appareil Immédiatement après utilisation.
Le boîtier d'extraction de jus (4) ne convient pas à l'appareil.	Des corps étrangers sont tombés dans l'ouverture de réception du carter d'extraction de jus (4).	Mettez le moteur hors circuit et l'appareil hors tension, puis retirez les corps étrangers du boîtier d'extraction de jus.
	La bague de verrouillage (2) est mal enclenchée .	Ajustez correctement la bague de verrouillage pour que le boîtier d'extraction de jus (4) puisse s'y adapter..

Garantie

L’extracteur de jus Solo Star™ II est garanti 5 ans dans le cadre d’une utilisation familiale, et 2 ans dans le cadre d’un usage professionnel (à compter de la date d’achat).
La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l’ensemble des pièces.
Si durant ce délai de 5 ans, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre extracteur de jus Solo Star™ II (dans le cadre d’une utilisation conforme aux instructions), l’importateur s’engage à le réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.
La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l’appareil parfaitement **propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées** au service après-vente dans un emballage approprié.
Important : si les pièces détachées ou l’appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

CONSEIL : **conservez l’emballage d’origine** au cas où vous devriez renvoyer votre Solo Star™ II. **Avant tout renvoi, appelez d’abord le service après-vente** : un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s’avère nécessaire, l’appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d’expédition.

La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

a) un usage inadapté du Solo Star™ II.
b) une utilisation de pièces ou d’accessoires non d’origine.
c) un nettoyage négligent ou inapproprié.
d) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
e) un usage différent de celui indiqué dans le mode d’emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l’appareil.

Reportez ici les références de votre appareil.

Solo Star :

N° de modèle ______________________

Date d’achat ______________________

Distributeur ______________________

Numéro de la facture ______________________